

AS NOSSAS PROVAS

A GRANDES ESCOLHAS rege-se pelo código deontológico do jornalismo, e em particular no que respeita a isenção, independência e rigor profissional, que deverão regular tudo o que escrevemos. Ser independente não significa, porém, não ter opinião. Numa revista especializada em vinhos, os nossos leitores, para além de informação, esperam de nós escolhas, sugestões, opiniões. E a prova de vinhos é uma das formas mais evidentes de a manifestar. Obrigamo-nos a que as nossas provas sejam regidas pela mesma isenção, independência e responsabilidade que nos animam nas outras matérias, sem restringir o espaço de liberdade discricionária que cada provador tem numa avaliação qualitativa.

As nossas provas são realizadas em locais e circunstâncias distintas, com base nas amostras de vinhos que nos são enviadas. Nessa medida, podem ser feitas individualmente ou em grupo, e ter lugar na sala de provas da VINHO Grandes Escolhas, nas adegas dos produtores, em restaurantes e wine bar, ou em casa de cada provador. Todas as provas são assinadas e assumidas pelo provador (ou provadores, no caso de um painel colectivo) que as realizou, sendo da exclusiva responsabilidade deste(s).

A classificação que utilizamos na avaliação de vinhos é a clássica 0-20, sendo menos de 10 negativo. À semelhança do que sucede com as outras publicações internacionais de referência, no entanto, o elevado número de amostras provadas face à escassez de espaço editorial levam-nos a eliminar todos os vinhos avaliados com menos de 14 pontos. Abaixo desse valor, podendo embora ser vinhos aceitáveis, não serão vinhos que mereçam ser recomendados aos nossos leitores.

FICHA DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO QUALITATIVA



INDICAÇÃO DE CONSUMO



Preço

Os preços apresentados são meramente indicativos, sendo fornecidos pelos produtores ou distribuidores e tendo como referência o preço médio de venda ao público em loja. Podem sofrer, naturalmente, variações de loja para loja.

Apoios

Água S. Pellegrino / Vinálda
Copos Schott Zwiesel / Schmidt-Stolberg

MONÇÃO E MELGAÇO



18 €15

Soalheiro Primeiras Vinhas

Vinho Verde Monção e Melgaço
Alvarinho branco 2018
VINUSOALLEIRUS

Aroma com excelente complexidade, algum fruto tropical esconde-se aqui atrás da fruta branca mais evidente, tudo num belo equilíbrio. Há também um ambiente mais pedregoso que lhe confere um tom austero muito atractivo. Na boca a fruta ganha nova dimensão, tem volume e acidez bem integrada no todo. Resulta com muita classe.
(13%) JPM



16,5 €10

Soalheiro

Vinho Verde Monção e Melgaço
Alvarinho branco 2018
VINUSOALLEIRUS

Muito bem no aroma, agora mais focado na fruta citrina e menos nas notas tropicais de anteriores edições. Muito envolvente na prova de boca, acidez bem ajustada, deixando a fruta brilhar, prolongando-se até ao final longo e delicado. Bem conseguido e com longevidade em garrafa assegurada. (12,5%) JPM